

ENARTIS NEWS

ВЛИЯНИЕ ВОДНОГО СТРЕССА НА КАЧЕСТВО ВИНОГРАДА И ВИНОДЕЛИЕ

Биологический цикл виноградной лозы повторяется из года в год. По мере того, как виноград медленно созревает, виноделы начинают путь, полный трудностей и неожиданностей. Первоначальные прогнозы урожая могут измениться в последнюю минуту из-за погодных условий, что может привести к болезням во время сбора урожая, создавая дополнительные трудности для виноделов.

Эти проблемы можно обобщить как несбалансированное созревание винограда, pH и кислотность, а также повышенный потенциальный риск микробиального заражения, окисления и плохого качества вина из-за сниженной концентрации ароматов и отсутствия экстракции цвета.

ПРОБЛЕМЫ, СВЯЗАННЫЕ С ЗАСУХОЙ

Влияние изменения климата продолжает оказывать влияние на отрасль. Высокие температуры и засуха могут вызвать водный стресс у виноградных лоз, что приводит к прерыванию фотосинтеза, обезвоживанию винограда и усыханию. Это приводит к существенной количественной и качественной деградации (меньше интенсивности и сложности аромата, появление зеленых оттенков, неприятных танинов и т. д.).

Обезвоженный виноград приводит к накоплению сахара, кожица имеет тенденцию к утолщению для самозащиты и регулирования обезвоживания, сусло характеризуется высоким содержанием сухих веществ, а также формируются неблагоприятные условия для успешного спиртового брожения и многих других проблем виноделия:

- ▶ Повышенный риск остановки/недоброд или слабого брожения из-за низкого уровня азотистых соединений и высокого содержания спирта.
- ▶ Повышенная чувствительность к окислению из-за высокого содержания окислительных субстратов (гидроксикоричных кислот и катехинов).
- ▶ Более высокий pH приводит к увеличению риска заражения нежелательной микрофлорой.
- ▶ Пониженная кислотность из-за распада яблочной кислоты, что влияет на кислотный баланс ягоды.
- ▶ Появление признаков джема и вареных фруктов (заизюмление виноградной ягоды на кусте).

ПРОБЛЕМЫ

ЗАДАЧА

ДЕЙСТВИЯ

РЕШЕНИЯ ENARTIS

Осветление Сусла

Увеличение выхода и экстракция из винограда (сортовых ароматов и антоцианов).

Удалить металлы-катализаторы окисления, такие как медь и железо.



- Белые и rosé вина: **EnartisZym AROM MP**
- Красные и rosé вина: **EnartisZym COLOR PLUS**

Alcoholic Fermentation (AF) / Спиртовое брожение

Избегайте слабого или остановившегося брожения/недоброд.

Выберите сильные дрожжи с высокой устойчивостью к спирту, чтобы обеспечить стабильное брожение. Рассмотрите возможность совместной инокуляции с бактериями в красных винах для ЯМБ.



-  **EnartisFerm WS**
- В случае совместной инокуляции: **EnartisFerm Q7** дрожжи + **EnartisML SILVER** молочнокислые бактерии (ЯМБ)

[The Importance of Balanced Nutrition.](#)



-  При инокуляции дрожжей: **NUTRIFERM AROM PLUS** для усиления ароматики продуцируемой дрожжами
- **NUTRIFERM ULTRA** подчёркивает сортовые ароматы винограда
- При 1/3 AF: **NUTRIFERM ADVANCE** для поддержания жизнедеятельности дрожжей
- При 1/2 AF: **NUTRIFERM NO STOP** для регенерации мембран дрожжевых клеток

ПРОБЛЕМЫ	ЗАДАЧА	ДЕЙСТВИЯ	РЕШЕНИЯ ENARTIS
Окисление	Предотвратить окисление аромата и цвета.	Антиоксидантная и антиоксидантная защита.	- Уменьшить количество потенциально окисляемых полифенолов: CLARIL AF - Снижение содержания тяжелых металлов: CLARIL HM Антиоксидантные танины, которые работают в синергии с селективными осветлителями: HIDEKI, EnartisTan SLI
Микробиальное Заражение	Контролируйте развитие микроорганизмов.	Защита от широкого спектра микроорганизмов, даже в винах с благоприятными условиями для заражения (высокий pH).	- Эффективная альтернатива SO₂: EnartisStab MICRO M - Комбинирование методов обработки для достижения синергетического эффекта: EnartisStab MICRO M + HIDEKI
Отсутствие ароматики и наличие Зеленых нот	Способствуют развитию вторичных ароматов во время спиртового брожения.	Выберите подходящие дрожжи с определённой ферментативной активностью в сочетании с правильными танинами и/или полисахаридами. Используйте полисахариды во время брожения, чтобы уменьшить потерю аромата.	- Белые и rosé вина : ЧКД: дрожжи EnartisFerm ES181, EnartisFerm AROMA WHITE Танины и/или полисахариды: EnartisTan AROM, EnartisPro BLANCO, INCANTO NC WHITE - Красные и rosé вина: - ЧКД дрожжи: EnartisFerm ES488 Танины и/или полисахариды: EnartisTan RED FRUIT, EnartisPro TINTO, INCANTO NC CHERRY
Незрелый виноград (резкие танины)	Смягчить резкие танины.	Выполнять выборочное осветление для удаления терпкости и горечи, в сочетании с использованием производных дрожжей для балансировки вина.	Селективные средства осветления: CLARIL AF - Дрожжевые полисахариды при выдержке вина: SURLI VELVET, INCANTO NC DARK CHOCOLATE, INCANTO NC CHERRY - Гуммиарабики при розливе: CITROGUM, MAXIGUM F - Танин: EnartisTan MAX NATURE
Джем / тона варенья / перезрелый виноград	Освежить ароматику вина.	Выберите правильные ЧКД и полисахарид для создания и / или сохранения фруктовых и пряных ароматов, маскирующих перезрелые и джемовые ноты.	- ЧКД дрожжи: EnartisFerm Q7 - Производные дрожжей: INCANTO NC CHERRY

ПРОБЛЕМЫ ПРИ СИЛЬНОЙ ВЛАГЕ

В холодное, влажное время года плесневые грибы, такие как серая гниль и мучнистая роса, влияют на качество винограда: часто наблюдается снижение уровня сахара, кислотности и полифенолов. В вине это приводит к повышенному риску микробиальной нестабильности, окислению из-за активности лакказы, появлению посторонних привкусов плесени, остановки брожения/недоброд, а также проблемам осветления и фильтрации. В этой ситуации необходимо скорректировать технологический процесс виноделия, чтобы минимизировать дефекты для вина:

- ▶ Ручной сбор и выбраковка максимально возможного количества зараженного винограда на винограднике.
- ▶ Используйте соответствующую антиоксидантную и

антиокислительную защиту, чтобы ограничить потемнение, потерю цвета и окисление аромата.

- ▶ Уменьшите контакт с виноградной кожицей, чтобы ограничить выделение неприятных запахов.
- ▶ Контролируйте любые нежелательные микроорганизмы как можно раньше.
- ▶ Способствовать быстрому осветлению и отстаиванию сусла, чтобы уменьшить посторонние привкусы и токсины, которые могут повлиять на процесс брожения.
- ▶ Добавляйте в сусло аминокислоты и аммоний для обеспечения полноценного и здорового брожения.
- ▶ Выберите устойчивый с сильным штамм дрожжей с низкими потребностями в питательных веществах.
- ▶ Удаляйте тяжёлые металлы для снижения окислительного потенциала. Позднее внесение некоторых фунгицидов может привести к повышению содержания элементарной серы и металлов. (Cu)

ПРОБЛЕМЫ	ЗАДАЧА	ДЕЙСТВИЯ	РЕШЕНИЯ ENARTIS
Окисление	Ограничить активность лакказы.	Высокоактивные танины с сильным антиоксидантным и антиоксидантным действием. Хитозан также ингибирует действие окислительных ферментов.	Танин: EnartisTan AROM • Активированный хитозан: EnartisStab MICRO M
	Снижение концентрации тяжелых металлов.	Удалить металлы-катализаторы окисления, такие как медь и железо.	Селективные средства осветления: CLARIL HM
Микробиальное Заражение	Защита от нежелательных Микроорганизмов.	Защита от микроорганизмов, даже в винах с, благоприятствующими условиями (высокий pH).	Синергетический эффект: EnartisStab MICRO M + HIDEKI
Осветление Сусла	Способствует быстрому осветлению и осаждению. Удалить нежелательные соединения, влияющие на процесс брожения.	Выбирайте растительные селективные осветляющие с-ва для ускорения процесса. Их активация хитозаном делает их более эффективными.	PLANTIS AF-Q CLARIL AF
Улучшите фильтрацию	Разрывает цепочки глюконов, вызывающих мутность и проблемы с фильтрацией вина.	Добавить ферментный препарат, содержащий β-глюканазную активность.	EnartisZym EZFILTER
Посторонние привкусы	Устранение болезней, вызванных микроорганизмами, плесневыми грибами и другими.	Используйте препараты, содержащие активированный уголь, растительный белок и хитозан.	• Селективные средства осветления: CLARIL SMK • Активированный хитозан: EnartisStab MICRO M

[Stay in touch with our newsletter.](#)

SUBSCRIBE

www.enartis.com/en-au/newsletter